

# Biedronki



## Potrzebne składniki

Krakersy słone lub pieczywo

Twaróg

Jogurt naturalny

Sól, pieprz

Pomidorki koktajlowe

Czarne oliwki

Szczypiorek

## Sposób przygotowania

1. Twaróg mieszamy z jogurtem i doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
2. Na krakersy nakładamy twarożek i połówki pomidora koktajlowego. Kawałek oliwki połów przed pomidorkiem. Ze skórki oliwki zrób kropki biedronki.
3. Twarożek posyp szczypiorkiem.

## Kanapeczki z myszkami



### Potrzebne składniki

Chleb pełnoziarnisty

Masło

Twaróg

Jogurt naturalny

Szczypiorek

Rzodkiewki

Sól i pieprz do smaku

### Sposób przygotowania

1. Do twarogu dodaj jogurt, sól i odrobinę pieprzu oraz drobno posiekany szczypiorek. Wszystko dobrze wymieszaj.
2. Posmaruj chlebek masłem i przygotowanym twarożkiem. Rzodkiewkę przetnij na pół. Z drugiej rzodkiewki wytnij dwa plasterki i przetnij je na pół, to będą uszy. Natnij rzodkiewki od góry i włóż uszka myszki. Z tyłu zrób dziurkę i szczypiorek będzie ogonkiem. Wąsy też zrobisz ze szczypioru.

## Kanapka zajaczek



### Potrzebne składniki

Pieczewo

Masło

Gruby szczypior

Dwa plasterki żółtego sera

Rzodkiewka

Cienki szczypiorek

### Sposób przygotowania

1. Chlebek smarujemy masłem. Układamy gruby szczypior.
2. Z sera wycinamy koło i uszy. Układamy na kanapce z plasterków rzodkiewki robimy nosek, a ze szczypioru oczy i wąsy.